

미역 추출물 함유 기능성식품 개발을 위한 영양성분 분석

신현재*, 차월석, 김종수¹, 남형근
조선대학교; ¹전북대학교
(shinhj@chosun.ac.kr*)

해조류는 예로부터 식용, 약용, 사료 또는 해산물공업의 원료로 많이 이용하여 왔으며 최근에는 건강식품으로 인정을 받으면서 본격적인 식량자원으로 활용하려는 움직임이 많이 일다. 그러나 현재까지 실제로 이용되고 있는 해조의 종류는 약 70여종에 불과하며, 해조류의 가공에 있어서 가장 문제가 되는 것은 단단한 조체와 세포벽 충전 물질인 세포간 다당의 유용성분을 추출하는 것과 추출시 많은 비용을 필요하게 된다는 것이다. 미역은 갈조식물 다시마목 미역과로 학명은 *Undaria pinnatifida* 이다. 크기는 몸길이 1~2m, 폭은 50cm 암갈색을 띄고 있다. 외형적으로는 뿌리, 줄기, 잎의 구분이 뚜렷한 엽상체 식물로 우리나라 전 연안에 분포하나, 한·난류의 영향을 강하게 받는 지역에는 분포하지 않는다. 본 연구에서는 미역 열수추출물을 이용하여 항암, 혈당 강하, 항산화 및 간 기능보호와 숙취해소 등이 용이한 기능성 식품과 기능성 화장품의 제조 기술을 개발하기 위한 전단계로서 다양한 형태의 영양성분 분석과 항산화 활성 확인을 수행하였다.

사사: 본 연구는 교육과학기술부와 한국산업기술진흥원의 지역혁신인력양성사업으로 수행된 연구결과임(2009년도)